DAIKIN

取扱説明書

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド・適温調理クッキングガイド 別添付

ダイキンIHクッキングヒーター 家庭用

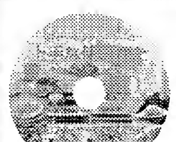
2口IH＋ラジエントヒーター　鉄・ステンレス対応

機種名 HIH4MBS　トッププレート幅 60cm



このたびはダイキンIHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、適温調理クッキングガイド、DVDとともに大切に保管してください。

「安全上のご注意」→ P.6〜9 をお読みいただき、正しくお使いください。



初めてお使いのときや、お困りになったときは、同梱のDVDも是非ご覧ください。

DVDを再生できる環境でお使いください。

仕　様

機種名		HIH4MBS
電源		単相200V(50-60Hz共用)
消費電力		5.8kW(4.8kWに切り替え可能)
	左・右IHヒーター	3.0kW(100W相当〜3.0kW 12段階火力調節) ※
	中央ヒーター(ラジエントヒーター)	1.2kW(300W相当〜1.2kW　3段階火力調節)
	オーブン	ヘルシーメニュー・調理メニュー 1.2kW (手動コース「トースト」1.2kW／「オーブン」720W相当／「魚焼き」600W相当、900W相当、1.2kW 3段階火力調節)
	触媒用加熱ヒーター	250W
	待機時消費電力	0.05W未満(電源「切」の状態)
コードの長さ		3芯キャブタイヤケーブル　0.7m
電源プラグ		250V-30A(接地極つき)
大きさ	本体	幅599 奥行560 高さ233(mm)
	オーブン	幅280 奥行360 高さ124(mm) (有効高さ59(mm))
質量(重さ)		約22.8kg

→ P.55

→ P.55

愛情点検



★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！

●IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか	●電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。	ご使用中止	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

お客様メモ

ご購入店名

TEL

据付年月日　　年　　月　　日

ダイキン工業株式会社

3V011044-2　M10B285(1011)
2-K2374-1　K0(HP)

はじめにお読みください

「安全上のご注意」→P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。

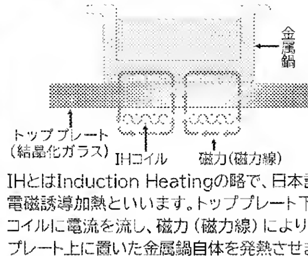
大火力 左・右IHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。 →P.10

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。 →P.17

IH加熱の原理(イメージ図)

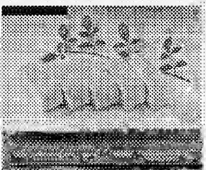


IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力(磁力線)によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

適温調理機能(付属の適温調理クッキングガイドとDVDで40種類のレシピがご覧になれます)

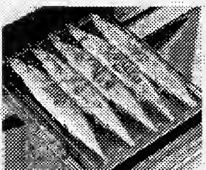
●光&4温度センサーで予熱も加熱もコントロール。
選んだメニューに合わせて設定目安温度をキープ。

適温調理メニューには、「ステーキ」「いため物」「卵焼き」があります。
→P.20、21



過熱水蒸気ビッグオーブン

●過熱水蒸気で余分な脂、塩分を落とすヘルシーメニュー。→P.34、35
(「切身・干物」「鶏・野菜」)
●過熱水蒸気で「揚げ物温め」。→P.34、35
●さんま5尾を一度に、
約26cm(10インチ)のピザも丸ごと焼ける。



光センサー

●高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。

光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。
汚れや異物を取り除いてからご使用ください。 →P.44

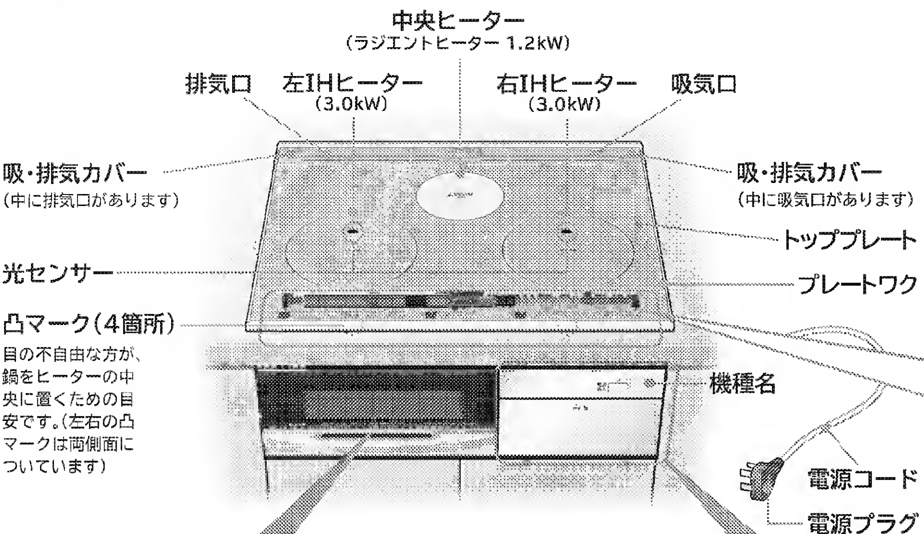
音声ガイド

●調理終了時や安全機能が働いたときなどに音声でお知らせ。

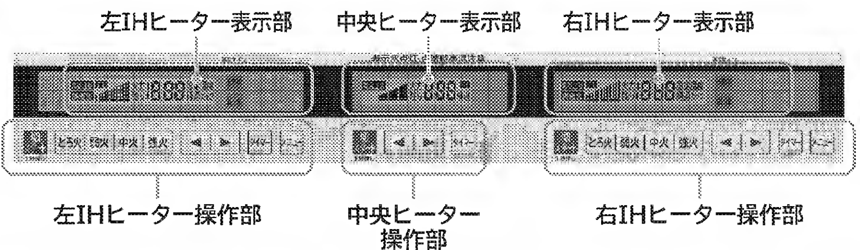
もくじ

各部のなまえ・操作パネル・付属品

→P.00 は主な説明のあるページです。



上面操作パネル



ヒーターで調理をする →P.15~27

火力、メニュー、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

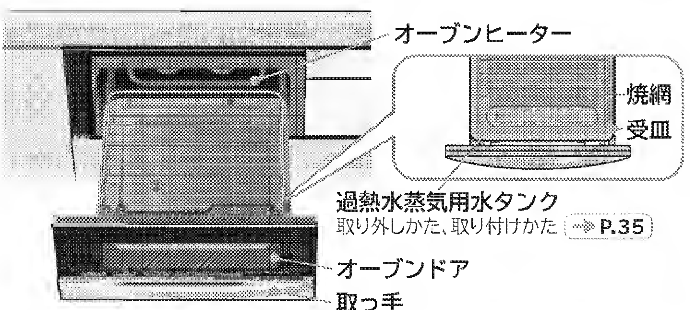
●火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を表示部に表示します。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に「EP」が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。
再度通電したい場合は、水をふき取り操作手順をもう一度繰り返してください。→P.49、53

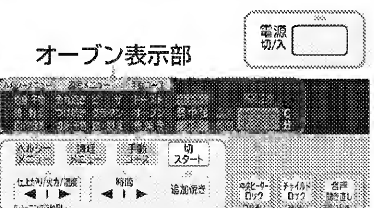
オーブン

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は外して洗えます。→P.46、47



前面操作パネル

開閉は、扉の中央( )を押してください。



オーブンで調理をする →P.28~40

メニューまたはコース、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●メニューまたはコース、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をオーブン表示部に表示します。

オーブン庫内をクリーニングする →P.47

オーブンの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿を外してください。

電源スイッチ

電源の入・切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

音声を使う →P.43

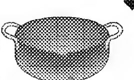
音声ガイドを聞き直します。
音量を設定します。

操作をロックする →P.42

全ての操作または、中央ヒーターのみの操作をロックします。

●ロックの設定・解除はチャイルドロックボタンまたは中央ヒーターロックボタンを約3秒間押します。
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

付属品



◆天ぷら鍋(1個)
揚げ物調理をするときに使います。
揚げ物以外に使用しないでください。いため物、煮物、湯沸かしなどに使用すると、天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

部品の交換・追加購入

部品名	部品番号
焼網(消耗部品)	2026109
受皿(消耗部品)	1834251
水タンク(過熱水蒸気)(消耗部品)	1960617
タンクフタ(過熱水蒸気)(消耗部品)	1960624
天ぷら鍋	KHT-N50

ご購入の際は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください。→P.55

安全上のご注意 この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠危険	この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。
⚠警告	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。
⚠注意	この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例


「危険や警告や注意を促す」内容です。


してはいけない「禁止」内容です。


実行しなければならない「指示」内容です。

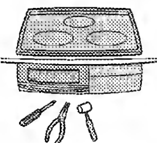
⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」→P.55にご相談ください。



⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

据付のときは

●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
●電源プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく

●アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

アース線を接続せよ

●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
●電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

⚠警告

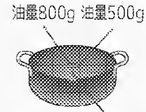
●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

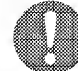
揚げ物調理は

（●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります）



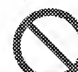
●揚げ物調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
●鍋底が変形したものは使わない
●油は200g（220mL）未満では調理しない
油は200g（220mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。





●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず「揚げ物」を使用する →P.18
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

調理の際は



●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。





●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる



使用中（調理中）・使用後は



●使用中や使用後しばらくはトッププレートやオーブンドアおよび庫内などの高温部に触れない
●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。
●市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しく働かない原因になります。
※トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。

トッププレートの上は



●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない
下記のものは特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。
- カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
- アルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック）、紙パック（内側にアルミ箔を貼ったもの）、アルミ箔など
- スプーンなどの金属製小物
- その他可燃物や引火物（まな板、ふきん、紙、油など）



●トッププレートの光センサーの汚れは、きれいにふき取る
光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

安全上のご注意（つづき）

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

本体は



●吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない
●吸・排気口に指を入れない
●本体や吸・排気口に水などをかけない
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

使用後は



●使用後は電源を切る
使わないときは、前面操作パネルを収納して電源を切ってください。
●長期不在のときは専用ブレーカーを切る

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用する方は



医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。



使用中（調理中）・使用後は



●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない
油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「強火」で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
●火気を近づけない
●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない



●揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
●油煙が多く出たら電源を切る

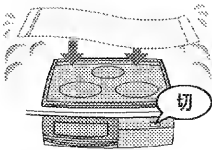
オーブン使用中に



●オーブン使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する
●消火するまでオーブンドアを開けない
（空気が入り、炎が大きくなります）

消　火　手　順

①電源を切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときオーブンドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※オーブンドア（ガラス窓）に水をかけない。
（ガラスが割れます）



お手入れは



お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

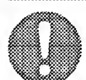
⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

オーブンを使用するとき



●使用中や使用後はオーブンドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
●オーブンドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またオーブンドアやレールに強い力を加えたりぶらさがらない
オーブンドアや過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。
●受皿が破損した場合は使わない
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●使用中は本体から離れない
●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
●過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。
●同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火するおそれがあります。



●使用中や使用後は、オーブンドア、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
●オーブン庫内やレール・ホルダーや過熱水蒸気用水タンク、受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。
●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。
●前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそれがあります。
●吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
ヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。
●左・右IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
• ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因になります）
• キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります）
●光センサーに直射日光が当たると誤作動することがある
鍋の位置がずれたときなど光センサーに直射日光が当たると、鍋の温度が正しく検知できない場合や通電を停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁、梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因になります。
●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
IH または CH·IH 付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはIHクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、オーブンドアの取っ手の温度に注意する
オーブンレンジの排気でオーブンドアの取っ手が熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。
●上面操作パネルに水などをこぼしたり、鍋底が触れたりすると誤動作することがある
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けないことがあります。数秒待ってから操作してください。
●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。

使える鍋の種類

鍋の材質と形状で、使える○　使えない×を確認する

●左・右IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の IH または CH・IH マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください）

■ 使える鍋の材質

材質		左・右IHヒーター	中央ヒーター
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○ ホーロー鍋は空だきしたり焦げつかせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼きつき、トップブレートを破損する原因になります。	
ステンレス	鍋底に磁石がつくもの（磁性／18-0）	○	
ステンレス	鍋底に磁石がつかないもの（非磁性／18-8、18-10）	○ IH または CH・IH の付いていない鍋は鍋底の厚さが厚くなると火力が弱くなることがあります。	○
多層鍋	間に鉄を挟んでいるもの（鍋底に磁石がつくもの）	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります。	○
多層鍋	間にアルミを挟んでいるもの（鍋底に磁石がつかないもの）	× 加熱できません	○
アルミ・銅		× 加熱できません	○ 打ち出し鍋は変形したり、火力が弱くなったりする場合があります。
ガラス・陶磁器（土鍋など）・直火用焼き網		× 加熱できません IH または CH・IH 付、「IHで使える」と表示しているものも含みます。	× 加熱できません 超耐熱ガラスは使えます。

■ 使える鍋の形状

鍋底の直径
左・右IHヒーター …12～26cm※
中央ヒーター …12～18cm※

鍋底の形状

平らなもの	○
反りが3mm以下	○
丸いもの	×
脚があるもの	×

※鍋底の直径が大きいと、調理物によっては仕上がりにムラができる場合があります。

適温調理で使えるフライパンについて

次の推奨フライパン・鍋をご使用ください。

推奨フライパン
品名：フライパン　型式：106865

推奨フライパン
品名：フライパン（7層フッ素加工）
型式：DF-24

推奨いため鍋
品名：いため鍋　型式：106834

推奨卵焼き
品名：卵焼き　型式：106872

● IH または CH・IH 付のフライパン・鍋で、次のものを使用してください。

	左・右IHヒーター
鍋底の直径	12～26cm
鍋底の反り	3mm以下
鍋底の厚さ	1mm以上

※推奨卵焼きは卵焼き用のため、適温調理「卵焼き」でご使用ください。

⚠警告　上記以外のフライパンを使わない
油が過熱され発火するおそれがあります。

「揚げ物」で使える鍋について

揚げ物は、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）

⚠警告　付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

便利メニュー「湯沸かし」「炊飯」で使える鍋について

「湯沸かし」「炊飯」には IH または CH・IH 付の鍋で次のものを使用してください。

湯沸かし
●鍋底の直径が15～23cmのもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）

湯沸かし推奨ケトル
品名：ケトル　型式：106346

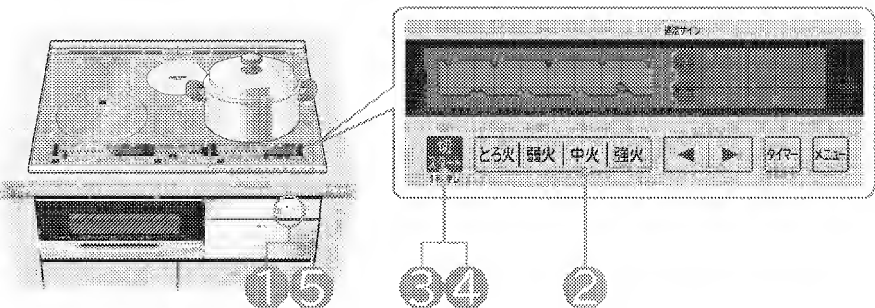
炊 飯
●鍋底の直径が18～20cm、鍋底の厚さ1.5～2mmのもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）
●ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。

炊飯推奨鍋
品名：両手鍋　型式：106087

ご購入の際は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください。→P.55

お手持ちの鍋を確認する

●右IHヒーターで説明しています。（左・右どちらのIHヒーターでも確認できます）



準備 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 中火 を押し
ランプを点灯させる

3 切/スタート を約1秒押し、**通電する**
火力表示を見る

4 確認が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

● 切/スタート を押してから 中火 を押しても通電できます。

使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は
火力バーが点灯し、加熱が始まります。

火力バー

× 使えない鍋は表示部が赤に変わり、火力バーが交互に点灯し「鍋確認」を表示する。

「鍋確認」表示

約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。　点滅